

## #15 Belgian Pale Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **31**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **9.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.72 kg (41.7%)	85 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.72 kg (41.7%)	80 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.29 kg (16.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	12 g	50 min	7.7 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	23 g	5 min	7.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

- Wysłodziny po Barley Wine  
Zasyp:
  - 90% Pils/Pale Ale ze słodowni Crisp
  - 5% Karmelowy Czerwony
  - 5% Żytni

Dodatkowo zatarte w Thermomix:

- 250 g Pale Ale/Pils
- 250 g Pszeniczny
- 100 g Abbey

Finalnie do fermentora trafiło ok. 9 l brzezki o ekstrakcie 12,2 blg.

Woda do wysładzania zakwaszona w okolicy pH 5,5

Dodano niewielką ilość oliwy do fermentacji

Dodano 12 g drożdży piekarskich jako pożywkę na ostatnie minuty gotowania

25 paź 2020, 12:13